

Hochschule Anhalt

Modulhandbuch

berufsbegleitender
Bachelorstudiengang
Ernährungstherapie

Stand: 01.04.2019

Pflichtmodule

Anatomie und Physiologie	4
Biochemie der Ernährung	6
Naturwissenschaftliche Grundlagen aus Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften.....	8
Lebensmittelkunde	10
Sozialwissenschaftliche Grundlagen zur Ernährungstherapie	13
Ernährung des Menschen I.....	15
Ernährung des Menschen II.....	17
Psychologische Grundlagen: Persönlichkeitspsychologie	19
Hygiene und Toxikologie	21
Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	24
Angewandte Ernährungslehre und Bromatologie	26
Diättherapie	28
Klinische Ernährung	30
Überernährung	32
Unter- und Mangelernährung.....	34
Grundlagen des Verbraucherschutzes	36
Grundlagen der Beratung und Kommunikation.....	37
Fachpraktikum	39
Ernährungstherapie in der Geriatrie.....	40
Ernährungstherapie in der Onkologie	42
Diät- und Ernährungsberatung	44
Interdisziplinäres Projekt.....	45
Qualitätsmanagement in der Ernährungstherapie	47
Fallstudien aus der Ernährungsmedizin	49
Fachpraktikum	51
Bachelorarbeit und Kolloquium.....	52

Wahlpflichtmodule

Betriebsorganisation und Management	53
Ernährungsphysiologische Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen	55
Ernährungstherapie in der Pädiatrie	57
Ernährung und Prävention.....	58
Existenzgründung.....	60
Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem	62
Verarbeitung und Gesundheitswert von Lebensmitteln	64
Verpflegung in stationären Einrichtungen	66

Pflichtmodule

Name des Moduls: Anatomie und Physiologie Modulverantwortliche Lehrperson: PD Dr. med. habil. Klaus Wentzel Lehrperson/en: PD Dr. med. habil. Klaus Wentzel		
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: Wintersemester (1. Semester)		Block (ja/nein): nein
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):		
Lehrform		Stunden
Konsultationen		18
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung		162
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Anatomie und Physiologie. • Die Studierenden kennen den Aufbau und die Funktionsweisen der einzelnen Organe. • Die Studierenden haben Kenntnis vom Zusammenspiel der Organe und Organsysteme im Organismus. • Die Studierenden erkennen anatomische und physiologische Gegebenheiten und den Bezug zur Humanernährung. • Die Studierenden sind in der Lage, Vorgänge im Stoffwechsel aufgrund der anatomischen und physiologischen Gegebenheiten herzuleiten. • Die Studierenden kennen systemische Zusammenhänge. 		
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Zellphysiologie • Gewebearten und Körperflüssigkeiten • Atmung • Herz-Kreislauf-System • Leber 		

- Harnapparat
- Verdauungstrakt und Verdauungsprozesse
- Nervöse Steuerung
- Hormonelle Steuerung
- Sinnesorgane
- Skelettsystem und Bewegungsapparat
- Immunologie

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Schwegler, J., Lucius, R.: Der Mensch, Anatomie und Physiologie. Thieme, Stuttgart. 2011
 - Bommas-Ebert, K., Teubner, Ph., Voß, R.: Kurzlehrbuch Anatomie. Thieme, Stuttgart. 2011
 - Gekle, M., Wischmeyer, E., Gründer, St.: Taschenlehrbuch Physiologie. Thieme, Stuttgart. 2010
 - Golenhofen, K.: Arbeitsheft Physiologie. Thieme, Stuttgart. 2009
 - Die Skripten fürs Physikum: Endspurt Vorklinik: Physiologie 1. Thieme, Stuttgart. 2013
 - Die Skripten fürs Physikum: Endspurt Vorklinik: Physiologie 2. Thieme, Stuttgart. 2013
 - Die Skripten fürs Physikum: Endspurt Vorklinik: Physiologie 3. Thieme, Stuttgart. 2011
 - Platzer, W.: Taschenatlas Anatomie in 3 Bänden Band 1: Bewegungsapparat. Thieme, Stuttgart. 2009
 - Fritsch, H., Kühnel, W.: Taschenatlas Anatomie Band 2: Innere Organe. Thieme, Stuttgart. 2009
 - Kahle W., Frotscher, M.: Taschenatlas Anatomie Band 3: Nervensystem und Sinnesorgane. Thieme, Stuttgart. 2009

Name des Moduls: Biochemie der Ernährung Modulverantwortliche Lehrperson: PD Dr. med. habil. Klaus Wentzel Lehrperson/en: PD Dr. med. habil. Klaus Wentzel								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (1. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	18	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	18							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu den wesentlichen biochemischen Prozessen, aus denen sich die physiologischen Funktionen des Organismus ergeben. • Die Studierenden kennen Aufnahme- und Metabolisierungsvorgänge von Nährstoffen sowie Eliminierungswege von unverwertbaren Endmetaboliten. • Die Studierenden haben Kenntnis von den Regulationsmechanismen für koordinierte Abläufe im Organismus. • Die Studierenden kennen die Grundlagen des Energiestoffwechsels und begreifen die Ernährung als Grundlage für Energiebereitstellung und Syntheseleistungen. • Die Studierenden sind in der Lage, aufgrund des Verständnisses der molekularen Prozesse, eine sinnvolle Ernährung von Individuen und Kollektiven zu definieren sowie Lebensmittel hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Wertigkeit einzuschätzen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Zellbiologie • Kohlenhydratstoffwechsel <ul style="list-style-type: none"> - Glykolyse, Pentosephosphatweg, Gluconeogenese, Glykogenstoffwechsel, Laktose- und Galaktosestoffwechsel, Fruktosestoffwechsel • Lipidstoffwechsel <ul style="list-style-type: none"> - Fettsäurestoffwechsel, Lipolyse, Lipogenese, Synthese von Phospholipiden, 								

Cholesterin, Lipoproteine

- Proteinstoffwechsel
 - Aminosäurestoffwechsel, Peptide und Proteine, Bioproteinsynthese, Harnstoffzyklus
- Energiestoffwechsel
 - Pyruvatdehydrogenase-Komplex, Citratzyklus, Atmungskette
- Enzyme und Hormone
- Pathobiochemie

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Horn, F.: Biochemie des Menschen. Thieme, Stuttgart. 2011
 - Löffler, G.: Basiswissen Biochemie mit Pathobiochemie. Springer Berlin. 2008
 - Kirchner, H., Mühlhäußer, J.: BASICS Biochemie. Urban & Fischer Verlag/Elsevier GmbH, München, www.shop.elsevier.de, 2009.
 - Berg, J.M., Tymoczko, J.L., Stryer, L.: Stryer Biochemie, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg. 2012
 - Gagiannis, D.: Biochemie in Frage und Antwort. Urban & Fischer Verlag/Elsevier GmbH, München, www.shop.elsevier.de, 2013.
 - Scharl, M., Gessler, M., von Eckardstein, A.: Biochemie und Molekularbiologie des Menschen. Urban & Fischer Verlag/Elsevier GmbH, München, www.shop.elsevier.de, 2009.

Name des Moduls: Naturwissenschaftliche Grundlagen aus Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Kathrin Kabrodt Lehrperson/en: Dr. Kathrin Kabrodt								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	18	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	18							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden können durch die vermittelten grundlegenden Inhalte Lebensmittel bzgl. ihrer Zusammensetzung hinsichtlich anorganischer und organischer Inhaltsstoffe beurteilen. • Die Studierenden beherrschen grundlegende biochemische Stoffwechselwege des Primärstoffwechsels Dabei erlangen sie die Fähigkeit, deren Bedeutung für die Ernährung zu erfassen. • Die Studierenden erfassen die Bedeutung von Enzymen und enzymatischer Reaktionen bei der Steuerung des Stoffwechsels. • Die Studierenden schätzen Lebensmittel im Zusammenhang mit ernährungsphysiologischen Kenntnissen hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Wertigkeit ein. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundbegriffe der Physik • Nomenklatur und Einteilung organischer Verbindungen • Lebensmittelchemie (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße; wesentliche Reaktionsmechanismen) • Grundlagen der Biochemie (wichtigste Stoffwechselzyklen) • Grundlagen der Enzymologie 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Standhartinger, K.: Chemie für Ahnungslose – eine Einstiegshilfe für Studierende, 7. Auflage, Hirzel Verlag, Stuttgart, 2009
- Standhartinger, K.: Organische Chemie für Ahnungslose – eine Einstiegshilfe für Studierende, 1. Auflage, Hirzel Verlag, Stuttgart, 2010
- Zeeck, S. et.al.: Chemie für Mediziner, 8. Auflage, Urban Fischer Verlag/Elsevier GmbH, 2014,
- Horn, F. et. Al.: Biochemie des Menschen, 6. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, 2015
- Karlson, P. et. Al.: Karlsson Biochemie und Pathobiochemie, 15. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, 2005
- Buddecke, E.: Grundriss der Biochemie, 9. Auflage, De Gruyter Verlag, Berlin, 1994
- Rehm, H., Hammar, F.: Biochemie light, 5. Auflage, Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH Co.KG, Haan-Gruiten, 2013
- Franzke, C.: Allgemeines Lehrbuch der Lebensmittelchemie, 3. Auflage, Behr´s Verlag, Hamburg, 1996
- Balthes, W., Matissek, R.: Lebensmittelchemie, 7. Auflage, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, 2011
- Kabrodt, K.: Skripte zu den einzelnen Schwerpunkten, Bernburg, aktuelle Fassung

Name des Moduls: Lebensmittelkunde Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder Lehrperson/en: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (1. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, die Komplexität des Begriffs „Lebensmittelqualität“ (LMQ) aus Verbrauchersicht zu verstehen und zu beurteilen. • Die Studierenden sind mit wichtigen Trends im Lebensmittelbereich (z. B. Convenience, Funktionelle Lebensmittel, Novel Food und gentechnisch veränderte Lebensmittel, Lebensmittel für besondere Verbraucheransprüche,...) vertraut. • Die Studierenden wissen um die Rolle der Lebensmittelsensorik für die Lebensmittelauswahl sowie die Bedeutung sensorischer Prüfungen im Lebensmittelbereich. • Die Studierenden wissen, wie Lebensmittel zusammengesetzt sind und wie sich diese Zusammensetzung auf das mikrobielle Risiko und auf chemische Veränderungen im Lebensmittel auswirkt. • Die Studierenden wissen über physikalische, chemische und biotische Veränderungen in Lebensmitteln und deren Relevanz für Lebensmittelqualität und –sicherheit Bescheid. • Die Studierenden kennen die Bedeutung von Warenpflege und Hygiene, Konservierung und Verpackung bei der Erhaltung von Qualität und Sicherheit der Lebensmittel und können die Wirksamkeit entsprechender Maßnahmen einschätzen. • Die Studierenden wissen somit, welche Veränderungen unter gegebenen Bedingungen im Lebensmittel ablaufen und wie man diese verhindern bzw. verlangsamen kann. • Die Studierenden wissen Bescheid darüber, wie das Lebensmittelrecht in Deutschland strukturiert ist und wie es mit dem Codex Alimentarius und dem Europäischen Lebensmittelrecht verknüpft ist. 								

- Die Studierenden kennen Anliegen und Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und speziell der Lebensmittelüberwachung in Deutschland und der EU sowie die Rolle der EFSA, des BfR und des BVL.
- Die Studierenden wissen über Anliegen und Praxis der Lebensmittelkennzeichnung, einschließlich Nährwertkennzeichnung, in Deutschland und in der EU Bescheid. Sie sind in der Lage, die obligatorischen und fakultativen Kennzeichnungselemente zu verstehen und anhand dieser die Qualität und den Nährwert des Lebensmittels zu beurteilen.
- Die Studierenden kennen wichtige Rechtsvorschriften im Lebensmittelbereich, insbesondere solche, die dem gesundheitlichen Verbraucherschutz und der Vermeidung von Irreführung und Täuschung im Hinblick auf Nährwert und gesundheitlichen Zusatznutzen dienen.
- Die Studierenden besitzen grundlegende Kenntnisse in spezieller Warenkunde der einzelnen Lebensmittelgruppen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittel – Begriff, Bedeutung, Besonderheiten, Einteilung
- Aspekte der Lebensmittelqualität
- Trends im Lebensmittelbereich
- Zusammensetzung der Lebensmittel
- Qualitäts- und sicherheitsrelevante Veränderungen in Lebensmitteln
- Erhaltung von Qualität und Sicherheit der Lebensmittel durch Warenpflege, Hygiene, Konservierung und Verpackung
- Verbraucherschutz durch Lebensmittelrecht und –überwachung
- Lebensmittelkennzeichnung (obligatorische und fakultative, allgemeine und spezielle Kennzeichnung, incl. Nährwertkennzeichnung), Bedeutung der Lebensmittelinformationsverordnung und der Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei Lebensmitteln
- Spezielle Warenkunde der Lebensmittel

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Löbbert/Hanrieder/Berges/Beck: Lebensmittel - Waren Qualitäten Trends (ab 4. Auflage). EUROPA-Verlag, Haan-Gruiten
 - Rimbach/Möhring/Erbersdobler: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer-Verlag, Berlin Heidelberg
 - Vreden/Schenker/Sturm/Josst/Blachnik/Vollmer: Lebensmittelführer (ab 3. Auflage). Verlag Wiley-VCH, Weinheim
 - Schlieper, C. A.: Grundfragen der Ernährung. Hamburg: Verlag Dr. Felix Büchner - Handwerk und Technik
 - Sinell, H. J.: Einführung in die Lebensmittelhygiene. Berlin, Hamburg: Verlag Paul Parey
- c) Ausgewählte Rechtsvorschriften, insbesondere:
 - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
 - Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung)
 - Verordnung (EG) Nr. 852-854/2004 („Hygienepaket“)
 - Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health-Claims-Verordnung)
 - Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung)

d) Weiteres

- Internet (auf Seriosität der Seiten achten)
- Für den Modulabschnitt „Spezielle Warenkunde der Lebensmittel“ sei ausdrücklich auch auf die umfangreiche warenkundliche Literatur (div. Bücher, Broschüren, z. B. des aid, Faltblätter usw.) sowie entsprechende Beiträge im Internet verwiesen.

Weitere Anmerkungen:

Für die anwendungsbezogene Vertiefung des Lehrstoffs ist es erforderlich, beim Einkaufen und im Haushalt aufmerksam auf das Lebensmittelangebot, erkennbare Trends, die Lebensmittelverpackung und –kennzeichnung zu achten. Des Weiteren ist die Beachtung einschlägiger Beiträge in den Medien hilfreich.

<p>Name des Moduls: Sozialwissenschaftliche Grundlagen zur Ernährungstherapie Modulverantwortliche Lehrperson: Michaela Pohl (BA Medizinalfachberufe, MA Angewandte Ethik im Gesundheits- und Sozialwesen) Lehrperson/en: Michaela Pohl (BA Medizinalfachberufe, MA Angewandte Ethik im Gesundheits- und Sozialwesen)</p>								
<p>Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie</p>								
<p>Einordnung in das Studium: Pflichtmodul</p>								
<p>Semesterlage: Wintersemester (1. Semester)</p>		<p>Block (ja/nein): nein</p>						
<p>work load: 150</p>	<p>davon Lehrstunden (lt. SO): 12</p>	<p>Credits: 5</p>						
<p>Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Lehrform</th> <th>Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td>138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
<p>Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)</p>		<p>Sprache: deutsch</p>						
<p>Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine</p>								
<p>Lernziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse des menschlichen Zusammenlebens und kennen dabei Methoden der Soziologie und grundlegende soziologische Theorien. • Die Studierenden kennen soziale Determinanten der Nahrungsaufnahme und sind in der Lage, Ernährungsverhalten von Individuen und Gruppen im sozialen Kontext zu sehen und zu interpretieren. • Die Studierenden sind in der Lage, das angeeignete Wissen auf ernährungstherapeutische Fragestellungen anzuwenden. 								
<p>Inhaltliche Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Soziologie <ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die Sozialisationstheorie • Grundlagen der Ernährungssoziologie <ul style="list-style-type: none"> - soziokulturelle Hintergründe der Ernährung - geschlechtsspezifisches Ernährungsverhalten - Ernährungsbiographie • Medizinische Soziologie <ul style="list-style-type: none"> - sozialpsychologische Modelle des Gesundheitsverhaltens - gesellschaftliche Einflüsse auf Gesundheit und Krankheit - Krankheitsbewältigung insbesondere bei chronischen Erkrankungen 								

- Soziologie der Therapeut-Patient-Beziehung

- Salutogenese

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Ernährung des Menschen I Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald Lehrperson/en: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	18	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	18							
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Bestandteile einer Humanernährung. • Die Studierenden sind in der Lage, den Energie- und Nährstoffbedarf einer normalen Ernährungssituation zu beurteilen. • Die Studierenden sind dazu befähigt, die Rolle des Alkohols in der menschlichen Ernährung einzuordnen. • Die Studierenden kennen die wichtigsten pathophysiologischen Aspekte einer Über- und Unterversorgung mit Hauptnährstoffen und Energie. • Die Studierenden haben Kenntnisse zu einer vollwertigen Ernährung nach den Grundätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung als praxisrelevantes Ernährungsmodell. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Energiehaushalt • Aufgaben, Bedarf, Referenzwerte, Vorkommen, Einteilung, Eigenschaften, Verdauung und Resorption der Hauptnährstoffe (Kohlenhydrate, einschließlich Ballaststoffe, Lipide, Proteine) • Hormonelle Regulation und Steuerung • Pathophysiologische Aspekte • Alkohol 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2011
 - Suter, P.: Checkliste Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2008
 - Schlieper, C.A.: Grundfragen der Ernährung. Handwerk und Technik. 2011
 - Schek, A.: Ernährungslehre kompakt: Kompendium der Ernährungslehre für Studierende der Ernährungswissenschaft, Medizin und Naturwissenschaften und zur Ausbildung von Ernährungsfachkräften. Umschau Zeitschriftenverlag. 2011
 - Elmadfa, I.; Leitzmann, C.: Ernährung des Menschen. 2015

Name des Moduls: Ernährung des Menschen II Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald Lehrperson/en: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	18	Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	18							
Selbststudium einschl. Übungen und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse zur Bedeutung der Mikronährstoffe und der Flüssigkeitszufuhr in der Humanernährung. • Die Studierenden kennen, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, praktische Ernährungsstrategien und Ernährungsprogramme für besondere Lebensphasen. • Die Studierenden können die Lebensphasen durch das Alter, aber auch durch besondere Situationen wie Schwangerschaft und Stillphase, charakterisieren. • Die Studierenden können die Vor- und Nachteile spezieller Kostformen und Diäten darstellen und diese charakterisieren. • Die Studierenden sind aufgrund des gefestigten Ernährungswissens in der Lage, praxisrelevante Probleme zu erkennen und fundierte Lösungsansätze zu entwickeln. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Wasserhaushalt • Säuren-Basen-Haushalt • Einteilung, Eigenschaften, Bedarf, Referenzwerte, Vorkommen, Resorption, Aufgaben von Mineralstoffen, Spurenelementen, Vitaminen, sekundären Pflanzenstoffen • Ernährungsempfehlungen 								

- Kostformen
- Ernährung in verschiedenen Lebensphasen (Schwangerschaft, Säugling, Kleinkind, Kind, Jugendliche, Erwachsene, im Alter, beim Sport)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2011
 - Suter, P.: Checkliste Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2008
 - Schlieper, C.A.: Grundfragen der Ernährung. Handwerk und Technik. 2011
 - Schek, A.: Ernährungslehre kompakt: Kompendium der Ernährungslehre für Studierende der Ernährungswissenschaft, Medizin und Naturwissenschaften und zur Ausbildung von Ernährungsfachkräften. Umschau Zeitschriftenverlag. 2011
 - Elmadfa, I.; Leitzmann, C.: Ernährung des Menschen. 2015
 - Raschka, C.; Ruf, S.: Sport und Ernährung: Wissenschaftlich basierte Empfehlungen und Ernährungspläne für die Praxis. Thieme, Stuttgart. 2012

Name des Moduls: Psychologische Grundlagen: Persönlichkeitspsychologie Modulverantwortliche Lehrperson: Andreas Peez Lehrperson/en: Andreas Peez								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	18	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	18							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, ihre eigene Persönlichkeitsstruktur und –ausprägung wohlwollend zu hinterfragen und zu akzeptieren. • Die Studierenden sind in der Lage, fremde Persönlichkeitseigenschaften und -merkmale differenziert wahrzunehmen und in ihrer Ausprägung zu analysieren und wertzuschätzen. • Die Studierenden kennen die wichtigsten Persönlichkeitstheorien und sind in der Lage, diese im theoretischen Zusammenhang kritisch zu hinterfragen. • Die Studierenden können sich besser auf die verschiedenen Persönlichkeiten empathisch einstellen und in ihrem Verhalten darauf adäquater und weniger vorurteils-besetzt reagieren. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Persönlichkeiten und deren Entstehung <ul style="list-style-type: none"> - Definition von Persönlichkeit - Theorien der Persönlichkeitsentstehung • Erläuterung der wichtigsten Persönlichkeitstypen und deren Entstehung • Unterscheidung von pathologischen und nichtpathologischen Ausprägungen • Umsetzung der Erkenntnisse in berufliche und Alltagssituationen auf der Grundlage ausgewählter Fallstudien 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Asendorpf, J.: Persönlichkeitspsychologie für Bachelor: Lesen, Hören, Lernen im Web. Springer, Berlin. 2011
 - Fissinie, H.: Persönlichkeitspsychologie. Hogrefe, Göttingen. 2012
 - Herzberg, P.; Roth, M.: Persönlichkeitspsychologie. Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden. 2013
 - Kuhl, J.: Lehrbuch der Persönlichkeitspsychologie. Hogrefe, Göttingen. 2009
 - Oldham, J.; Morris, L.: Ihr Persönlichkeits-Portrait. Dietmar Klotz Verlag, Eschborn. 2010

Name des Moduls: Hygiene und Toxikologie Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder Lehrperson/en: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung, Lebensmittelkunde								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden wissen um die Komplexität von Lebensmittelsicherheit und die Rolle, die physikalische, chemische und biologische Risiken dabei spielen. • Die Studierenden sind mit dem HACCP-Konzept und dessen Bedeutung für die Produktion gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel vertraut. • Die Studenten kennen wichtige Erreger mikrobiell verursachter Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden können und deren gesundheitliche Auswirkungen. • Die Studierenden kennen die Faktoren, die Einfluss auf das Wachstum und die Vermehrung von Mikroorganismen haben und wissen, wie man diese im Hinblick auf Lebensmittelsicherheit und Haltbarkeit beeinflussen kann. • Die Studierenden wissen, bei welchen Lebensmitteln es sich um „Risikolebensmittel“ handelt und welche Anforderungen das Infektionsschutzgesetz an den Umgang mit derartigen Lebensmitteln stellt. • Die Studierenden verstehen den präventiven Ansatz lebensmittelhygienischer Maßnahmen und kennen die Vorschriften der EU-Verordnungen des sog. „Hygienepakets“. • Die Studierenden wissen über grundlegende Maßnahmen der Personalhygiene, Hygiene des Arbeitsumfelds und des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln Bescheid. • Die Studierenden wissen über die Wirkung potenzieller Schadstoffe auf den Organismus Bescheid. Sie kennen die Faktoren, die die Toxizität von Stoffen 								

beeinflussen und die Bedeutung von Höchstmengenregelungen. Sie sind in der Lage, die Konsequenzen von Höchstmengenüberschreitungen zu beurteilen.

- Die Studierenden kennen die wichtigsten Schadstoffgruppen sowie deren Vorkommen, Wirkungen und Möglichkeiten der Vermeidung ihrer Entstehung bzw. Aufnahme mit der Nahrung.
- Die Studierenden sind in der Lage, toxikologische Risiken, die aus der Anwesenheit potenziell schädlicher Stoffe in Lebensmitteln erwachsen, sachlich zu bewerten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittelsicherheit und vorbeugender gesundheitlicher Verbraucherschutz - Anliegen der Lebensmittelhygiene unter physikalischem, chemischem und mikrobiologischem Aspekt
- Management physikalischer, chemischer und biologischer Risiken nach dem HACCP-Konzept
- Mikrobiell verursachte Erkrankungen via Lebensmittel / wichtige Erreger und deren Übertragungswege
- Wachstumsfaktoren und deren Beeinflussung
- Risikolebensmittel und die Anforderungen des IfSG
- Hygiene im Lebensmittelbereich: Personalhygiene, Hygiene des Arbeitsumfelds, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln – wichtige Rechtsvorschriften auf diesem Gebiet
- Systematik der potenziell toxischen Stoffe in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen
- Dosis und Wirkung
- Einflussfaktoren auf die Toxizität
- Toxizitätsprüfungen und Grenzwerte
- Gruppen potenzieller Schadstoffe in Lebensmitteln: natürliche Giftstoffe; Kontaminanten aus der Umwelt und aus Bedarfsgegenständen; Rückstände aus der Landwirtschaft; Sekundärprodukte, die bei der Lagerung, Verarbeitung oder Zubereitung von Lebensmitteln entstehen; Zusatzstoffe

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Sinell, H. J.: Einführung in die Lebensmittelhygiene (ab 4. Aufl.). Berlin, Hamburg: Verlag Paul Parey
 - J. Krämer: Lebensmittel-Mikrobiologie (ab 5. Aufl.). Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag
 - Diehl, J. F.: Chemie in Lebensmitteln. Weinheim: Verlag Wiley – VCH
 - Füllgraff, G.: Lebensmitteltoxikologie. Stuttgart: Eugen Ulmer Verlag
 - Watzl, B.; Leitzmann, C.: Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln. Stuttgart: Hippokrates Verlag
 - Löbbert / Hanrieder / Berges / Beck: Lebensmittel Waren Qualitäten Trends, Haan-Gruiten: EUROPA Verlag
- c) Ausgewählte Rechtsvorschriften, insbesondere:
 - Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
 - Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basisverordnung)
 - Verordnung (EG) Nr. 852-854/2004 („Hygienepaket“)
 - Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
 - Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung)
 - Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Weitere Anmerkungen:

Für die anwendungsbezogene Vertiefung des Lehrstoffs ist es erforderlich, auf einschlägige aktuelle Beiträge in den Medien (z. B. über Hygieneskandale, Schadstoffe in Lebensmitteln) zu achten.

Name des Moduls: Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Dasbach Lehrperson/en: Prof. Dr. Margot Dasbach; Frau Nora Brehme								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (2. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: Die Studierenden sind befähigt zum <ul style="list-style-type: none"> • Recherchieren von wissenschaftlicher Literatur • Bewertung des wissenschaftlichen Werts von Literatur • Erstellen deskriptiver Statistiken in einem bestehenden Datenbestand zum Lebensmittelverzehr (Nationale Verzehrsstudie I) • Interpretation von Daten in einem bestehenden Datenbestand zum Lebensmittelverzehr (Nationale Verzehrsstudie I) • Erstellen von Tabellen und Abbildungen für wissenschaftliche Zwecke • Erstellen einer schriftlichen Wissenschaftlichen Arbeit 								
Inhaltliche Schwerpunkte: Die Studierenden arbeiten innerhalb eines Semesters an der Untersuchung des Verzehrs eines oder mehrerer Lebensmittel bzw. Lebensmittelgruppen (Leit-Lebensmittel). <ol style="list-style-type: none"> 1. Recherchieren von Empfehlungen zum Verzehr von Lebensmitteln dieser Lebensmittelgruppe. Gegenüberstellen und richtiges Zitieren. 2. Recherchieren von Literatur zur Abgrenzung dieses Lebensmittels bzw. dieser Lebensmittelgruppe. Deutung der Unterschiede. Berichtlegung nach den Regeln des wissenschaftlichen Schreibens. 3. Recherchieren von Literatur zum Verbrauch und Verzehr des Lebensmittels in verschiedenen Bevölkerungsgruppen aus verschiedenen Ernährungsstudien. 4. Deskriptive Statistik am Beispiel Nationale Verzehrsstudie I: Dateninterpretation, Ausreißertest, Erstellen von Tabellen 								

5. Deskriptive Statistik am Beispiel Nationale Verzehrsstudie I: Signifikanztests
6. Deskriptive Statistik am Beispiel Nationale Verzehrsstudie I: Erstellen von Abbildungen
7. Erstellen einer Hausarbeit mit allen Ergebnissen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Hinweis: Studierende müssen mit dem Programm SPSS Statistics arbeiten können (Studentenlizenz oder Testzugang)

Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Angewandte Ernährungslehre und Bromatologie Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Claudia Meißner Lehrperson/en: Dr. Claudia Meißner, M. Sc. Stefanie Wehner												
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie												
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul												
Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)		Block (ja/nein): nein										
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6										
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td>Praktikum</td> <td style="text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> <tr> <td>Prüfungsvorbereitung</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	8	Praktikum	10	Selbststudium einschl. Übung	162	Prüfungsvorbereitung	
Lehrform	Stunden											
Konsultationen	8											
Praktikum	10											
Selbststudium einschl. Übung	162											
Prüfungsvorbereitung												
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit		Sprache: deutsch										
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung, Ernährung des Menschen I und II												
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungsprobleme sowohl in industrialisierten als auch in Entwicklungsländern zu definieren und wissen, welche ernährungsassoziierten Erkrankungen daraus resultieren. • Die Studierenden kennen die wichtigsten Methoden der Ernährungsanamnese und können daran die Ernährungssituation von Individuen beurteilen. • Die Studierenden besitzen die Kompetenz, Lebensmittel nach ihren Inhaltsstoffen ernährungsphysiologisch zu beurteilen und wissen, bei welchen Erkrankungen spezielle Lebensmittel zum Einsatz kommen. • Die Studierenden sind in der Lage, Ernährungs- und Diätpläne nach definierten Erfordernissen zu gestalten, mit geeigneten Mitteln zu berechnen und umzusetzen. 												
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungssituation in Deutschland und der Welt • Erhebung des Ernährungszustandes • Inhaltsstoffe von Nahrungsmitteln • Berechnung des Energie- und Nährstoffbedarfs • Umgang mit Lebensmitteltabellen und Nährwertberechnungsprogrammen • Entwicklung bedarfsorientierter Ernährungskonzepte • Einsatz spezieller Lebensmittel 												

- Erstellung und Berechnung von Tages- und Wochenspeiseplänen
- Adaptierung von Rezepten an Erfordernisse bestimmter Erkrankungen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Studienanleitung

b) Standardliteratur:

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.: Ernährungsberichte 2000, 2004, 2008, 2012
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau/Braus, Frankfurt am Main. 20013
- Andersen, G.: Der kleine Souci/Fachmann/Kraut. Lebensmitteltabelle für die Praxis. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart. 2011
- Widhalm, K.: Ernährungsmedizin. Deutscher Ärzteverlag, Wien. 2009
- Lückerath, E.; Müller, S.-D.: Diätetik und Ernährungsberatung. Haug, Stuttgart. 2011

Name des Moduls: Diättherapie Modulverantwortliche Lehrperson: Dipl. Ernährungswissenschaftlerin Bettina Daum Lehrperson/en: Dipl. Ernährungswissenschaftlerin Bettina Daum								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung, Ernährung des Menschen I und II								
Lernziele: Die Studierenden besitzen pathophysiologische Grundkenntnisse den Stoffwechsel tangierender Erkrankungen sowie deren Einfluss auf andere Organe/Organsysteme und die Möglichkeiten der diätetischen Unterstützung des leitliniengerechten Therapieverlaufes.								
Inhaltliche Schwerpunkte: Physiologische Grundlagen, Epidemiologie, Pathophysiologie und Diättherapie bei <ul style="list-style-type: none"> • Maldigestion und Malabsorption, • Hyperlipoproteinämien, • Hyperurikämie und Gicht, • Adipositas, • Diabetes mellitus, • Hypertonie und Herz-Kreislaufkrankungen, • Nierenerkrankungen, • Erkrankungen des Verdauungstraktes, • Allergie und Nahrungsmittelunverträglichkeit, • Erkrankungen des rheumatischen Formenkreises 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Studienanleitung

b) Standardliteratur:

- Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2009
- Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung, Thieme, Stuttgart. 2011
- Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010

Name des Moduls: Klinische Ernährung Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. med. Jürgen Krug Lehrperson/en: Dr. med. Jürgen Krug								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie (Fernstudium)								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultation</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultation	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultation	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung, Ernährung des Menschen I und II								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über vertiefendes Wissen zu ausgewählten Erkrankungen, in denen ernährungstherapeutische Maßnahmen im Rahmen der klinischen Ernährung angewendet werden. • Die Studierenden kennen die ernährungstherapeutischen Maßnahmen im klinischen Alltag. • Die Studierenden kennen Möglichkeiten und Grenzen der klinischen Ernährung einschließlich der Immunonutrition. • Die Studierenden sind vertraut mit ernährungsrelevanten Problemen und Therapiemaßnahmen in der Intensivmedizin. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Intensivmedizin • Immunonutrition • gastroenterologische Erkrankungen (Kurzdarms, Pankreatitis, Sprue, chronisch entzündliche Darmerkrankungen) • Lebererkrankungen 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Überernährung Modulverantwortliche Lehrperson: Priv.-Dozent Dr. med. habil. Roland Prondzinsky Lehrperson/en: Priv.-Dozent Dr. med. habil. Roland Prondzinsky								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie (Fernstudium)								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultation</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultation	18	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultation	18							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung, Ernährung des Menschen I und II								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über ein vertiefendes Wissen zur Verbreitung, Entstehung und Folgen einer Adipositas. • Die Studierenden sind in der Lage, durch Anwendung ausgewählter diagnostischer Maßnahmen, Adipositas zu erkennen. • Die Studierenden kennen Therapiemaßnahmen und können diese zielgruppengerecht, sicher und individuell planen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: Adipositas im Kindes- und Erwachsenenalter: <ul style="list-style-type: none"> • Prävalenz • Äthiologie • Pathogenese • Medizinische und pathophysiologische Folgen • Diagnostische Maßnahmen • Therapiemaßnahmen • Mikronährstoffdefizite bei Adipositas • Bariatrische Chirurgie 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Studienanleitung

b) Standardliteratur

- Wirth, A.; Engeli, S.; Hinney, A.; Reinehr, T.: Adipositas: Ätiologie, Folgekrankheiten, Diagnose, Therapie. Springer, Heidelberg. 2007
- Lehrke, S.; Laessle, R.G.; Oepen, J.: Adipositas im Kindes- und Jugendalter: Basiswissen und Therapie. Springer, Heidelberg. 2008

Name des Moduls: Unter- und Mangelernährung Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Arved Weimann Lehrperson/en: Prof. Dr. Arved Weimann								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie (Fernstudium)								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultation</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultation	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultation	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung, Ernährung des Menschen I und II								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die Prävalenz von Unter- und Mangelernährung. • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu den medizinischen und ökonomischen Konsequenzen von Unter- und Mangelernährung. • Die Studierenden sind in der Lage, Unter- und Mangelernährung mit geeigneten Methoden zu erfassen und wissen um die Bedeutung der frühzeitigen Erkennung. • Die Studierenden kennen gezielte Ernährungsinterventionsmaßnahmen nach etablierten Standards. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Unterernährung bei Kindern und Erwachsenen • Unterernährung im Krankenhaus und in Alten- und Pflegeheimen • Erfassung von Unter- und Mangelernährung • Fastenstoffwechsel/Stressstoffwechsel • Krankheitsassoziierte Unterernährung • krebsassoziierte Unterernährung • ernährungsmedizinische Aspekte bei hämatopoetischer Stammzelltransplantation • Mangelernährung und Stoffwechselstörung bei HIV-Infektion • Haut- und Schleimhautveränderungen bei Mangelernährung • Medikamentöse Therapie der Anorexie 								

- Medikamentöse Therapie bei Übelkeit und Erbrechen
- ethische Aspekte (Nahrungsverweigerung, Patientenwille)
- Ernährungsmanagement aus Sicht der Pflege (Pflegediagnostik, Pflegeintervention, Implementierung von Expertenstandards)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.: Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag ecomed Medizin, Heidelberg. 2013
 - Löser, C. (Hrsg.): Unter- und Mangelernährung. Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2011

Name des Moduls: Grundlagen des Verbraucherschutzrechts Modulverantwortliche Lehrperson: Rechtsanwalt Max Meißner Lehrperson/en: Rechtsanwälte Max Meißner, Kathrin Böhme								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie (Fernstudium)								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultation</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultation	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultation	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu rechtlichen Grundbegriffen. • Die Studierenden kennen Rechtsnormen und Einzelgesetze im privaten und öffentlichen Recht, die dem gesundheitlichen Verbraucherschutz dienen und können damit ernährungstherapeutische Fragestellungen beantworten. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Rechtslehre und Rechtsgebiete • Rechtliche Normen und Gesetze im Bereich der Ernährung, von Lebensmitteln und der Diätberatung (z.B. LFGB, Lebensmittelkennzeichnungs-VO, Zusatzstoffzulassungs-VO, Health-Claim-VO, Novel-Food-VO, Nahrungsergänzungsmittel-VO, Diät-VO) • Arzneimittelgesetz • Patientenverfügung und Behandlungswunsch 								
Literatur/Arbeitsunterlagen: <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> • Studienanleitung b) Standardliteratur <ul style="list-style-type: none"> • Literatur wird aktuell angegeben 								

Name des Moduls: Grundlagen der Beratung und Kommunikation Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Katja Kröller Lehrperson/en: Ulrike Winter								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	18	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	18							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Psychologische Grundlagen: Persönlichkeitspsychologie								
Lernziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über die notwendigen sozialen Kompetenzen einer Beratung, insbesondere der verbalen und nonverbalen Kommunikation und der Empathie, • kennen die wichtigsten Anforderungen an eine Beraterpersönlichkeit und können diese situations- und personenadäquat reflektieren und anwenden • kennen die wichtigsten Beratungsmethoden und können diese je nach Problemstellung sinnvoll einsetzen, • sind sich ihrer eigenen Motivation, Beratung durchzuführen bewusst und reflektieren insbesondere mögliche Macht- und Abhängigkeitsstrukturen in einer Beratung 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationspsychologie <ul style="list-style-type: none"> ○ Werkzeuge kommunikationspsychologischen Denkens und Arbeitens (Vier Seiten einer Nachricht, Werte- und Entwicklungsquadrat) ○ Struktur Gesprächsverlauf ○ Leitlinien der Moderation ○ Embodied Communication nach Storch • Motivationspsychologie <ul style="list-style-type: none"> ○ Bedürfnishierarchie nach Maslow 								

- Intrinsische / extrinsische Motivation
- Motto-Ziele, S.M.A.R.T.-Ziele
- Aggression, Altruismus, Emotion
- Vorstellung verschiedener Beratungskonzepte
 - Tiefenpsychologischer Ansatz
 - Lerntheoretischer Ansatz
 - Humanistischer Ansatz
 - Systemischer Ansatz
- Prozesse der Verhaltensänderung
 - Handlungsphasen nach dem Rubikonmodell
 - Neurobiologische Aspekte im Hinblick auf Lernprozesse
 - Bewertungssysteme des Menschen
- Zürcher Ressourcen Modell – Selbstmanagement ressourcenorientiert
- Rolle der Haltung des Beraters
 - Transaktionsanalyse nach Berne
 - Empathie, Motivation des Beraters
 - Menschenbild in der humanistischen Psychologie
- Helfender Beruf als Risiko
 - Helfersyndrom nach W. Schmidbauer
 - Burnout

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Schulz von Thun, Friedemann: Miteinander reden 1 : Störungen und Klärungen. Allgemeine Psychologie der Kommunikation. – Hamburg: Rowohlt Verl.,2010. – 269 S.
 - Schmidbauer, Wolfgang: Die hilflosen Helfer : über die seelische Problematik der helfenden Berufe. – Hamburg: Rowohlt Verl., 1998. – 219 S.
 - Storch, Maja ; Krause, Frank : Selbstmanagement – ressourcenorientiert : Grundlagen und Trainingsmanual für die Arbeit mit dem Zürcher Ressourcen Modell (ZRM). – 4., vollst. Überarb. U. erw. Aufl. – Bern: Verl. Huber, 2007. – 286 S.

Name des Moduls: Fachpraktikum Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater/Studiengangsbetreuung Lehrperson/en: -		
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: Sommersemester (4. Semester, 5 Tage)		Block (ja/nein): ja
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 0	Credits: 6
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):		
Lehrform Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikumsberichts)		Stunden 180
Prüfung (lt. PO): LNW (Praktikumsbericht)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Befähigung zur praktischen Anwendung der im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse • Erhöhung der sozialen Kompetenzen • Motivierung und Orientierung für nachfolgende Studienabschnitte • Orientierung zum Thema der Bachelorarbeit • Einstieg in die Branche des künftigen Arbeitsfeldes 		
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Anwendung, Ergänzung und Vertiefung der im Studium erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten • Kennenlernen der Aufgaben, Möglichkeiten und Grenzen der zukünftigen Tätigkeitsbereiche • Selbsterfahrung als Beteiligter in Problemlöseprozessen • Bearbeitung der vom Hochschulmentor gestellten Aufgaben • Erstellung des Praktikumsberichts 		
Literatur/Arbeitsunterlagen: <ul style="list-style-type: none"> • themenabhängige Festlegung 		

Name des Moduls: Ernährungstherapie in der Geriatrie Modulverantwortliche Lehrperson: Diplom-Ernährungswissenschaftlerin Bettina Daum Lehrperson/en: Diplom-Ernährungswissenschaftlerin Bettina Daum								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (5. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Lehrform</th> <th>Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td>138</td> </tr> </tbody> </table>		Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138	
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung, Ernährung des Menschen I und II, Angewandte Ernährungslehre und Bromatologie, Diättherapie, Klinische Ernährung								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen altersbedingte physiologische, motorische und soziale Veränderungen, die Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten und die Nährstoffverwertung haben. • Die Studierenden besitzen Kenntnis, auf Basis einer angepassten Ernährung, ein gesundes Altern zu ermöglichen. • Die Studierenden sind in der Lage, Mangel- und Fehlernährung im Alter zu erkennen und kennen Strategien, um diese zu vermeiden. • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zur Ernährungstherapie im Alter unter Berücksichtigung des aktuellen Expertenstandards „Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege“ und dessen praktische Umsetzung. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Alter und Altern (Demographie, Gebrechlichkeit und Multimorbidität, Altersveränderungen) • Prävalenz von Mangelernährung im Alter (Privathaushalte, Einrichtungen), • Ursachen von Mangelernährung im Alter • Erfassung von Mangelernährung im Alter • Maßnahmen zur Prävention und Therapie der Mangelernährung im Alter • Flüssigkeitsmangel im Alter 								

- Ernährung bei Demenz
- Expertenstandard

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Studienanleitung

b) Standardliteratur

- Deutsches Netzwerk für Qualitätsentwicklung in der Pflege (DNQP) (Hrsg.): Expertenstandard Ernährungsmanagement zur Sicherstellung und Förderung der oralen Ernährung in der Pflege, Entwicklung-Konsentierung-Implementierung. 2010
- Biesalski, H.K.: Ernährungsmedizin. Thieme, Stuttgart. 2010
- Kasper, H.; Burghardt, W.: Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban & Fischer, München. 2009
- Biesalski, H.K.; Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung, Thieme, Stuttgart. 2011

Name des Moduls: Ernährungstherapie in der Onkologie Modulverantwortliche Lehrperson: Dipl. oec. troph. Nadja Gierth Lehrperson/en: Dipl. oec. troph. Nadja Gierth								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (5. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):								
<table border="0"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>		Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138	
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Ernährung des Menschen I und II, Diättherapie, Klinische Ernährung								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die ernährungsrelevanten Probleme bei verschiedenen Krebserkrankungen. • Die Studierenden können individuelle Ernährungsstrategien entwickeln, um Gewichtsverlust und Mangelernährung aufzuhalten bzw. zu mindern. • Die Studierenden verfügen über ein vollständiges Verständnis für die allumfassende Beratung/ Betreuung / Versorgung eines onkologischen Patienten. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung der Ernährung bei Krebserkrankungen, • Mangelernährung • Ursachen einer unzureichenden Energie- und Nährstoffaufnahme, • Ernährungsdiagnostik (Labor, bioelektrische Impedanzmessung, usw.) • Indikation und Ziele der Ernährungstherapie, • Formen der Ernährungstherapie • Energie- und Nährstoffzufuhr, • Ernährung unter spezifischer Tumortherapie (Chemotherapie und Radiatio) • Ernährung nach der Tumortherapie, • Ernährung in der Palliativsituation, • Ernährung in der Sterbephase 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Holm, E.: Stoffwechsel und Ernährung bei Tumorkrankheiten. Thieme, Stuttgart. 2007
 - Löser, C.: Unter- und Mangelernährung: Klinik - moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz. Thieme, Stuttgart. 2010
 - Nehren, O.: DGEM – Leitlinien Enterale und Parenterale Ernährung. Thieme, Stuttgart. 2007
 - Biesalski, H.K. et al.: Ernährungsmedizin, Thieme, Stuttgart. 2010
 - Mestrom, H.: Essen und Trinken nach Magenentfernung. ars bonae curae. 2009

Name des Moduls: Diät- und Ernährungsberatung Modulverantwortliche Lehrperson: Dipl.oec.troph. Nadja Gierth Lehrperson/en: Dipl.oec.troph. Nadja Gierth								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (5. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen einschl. Video – Training (Beratungssituation)</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen einschl. Video – Training (Beratungssituation)	18	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultationen einschl. Video – Training (Beratungssituation)	18							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): mündlich (20 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Psychologische Grundlagen: Persönlichkeitspsychologie, Grundlagen der Beratung und Kommunikation								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen verschiedene Gesprächsführungsformen und können diese anwenden. • Die Studierenden sind zur Durchführung und Analyse eines umfassenden und empathischen Beratungsgesprächs in der Lage. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Definition, Ziele, Notwendigkeit, Grenzen der Diät- und Ernährungsberatung, • Formen der Ernährungsberatung, • verschiedene Beratungsansätze und -techniken 								
Literatur/Arbeitsunterlagen: <ol style="list-style-type: none"> a) Arbeitsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> • Studienanleitung b) Standardliteratur <ul style="list-style-type: none"> • Weinberger, S.: Klientenzentrierte Gesprächsführung. Beltz Juventa. 2011 • Rogers, C.R.: Therapeut und Klient. Fischer Taschenbuch.1983 • Müller, S.-D.: Diät- und Ernährungsberatung: das Praxisbuch. Haugk-Verlag. 2011 								

Name des Moduls: Interdisziplinäres Projekt Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater/Studiengangsbetreuung Lehrperson/en: alle Lehrenden des Studienganges								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Winter/Sommersemester (5./6. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 360	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 12						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultation</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson</td> <td style="text-align: right;">348</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultation	12	Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson	348
Lehrform	Stunden							
Konsultation	12							
Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson	348							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit mit Präsentation		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): je nach Projektthema								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, aus einer wissenschaftlichen Problemstellung eigenständig Forschungsfragen abzuleiten und zu formulieren. • Die Studierenden besitzen die Fähigkeit zur selbständigen Suche, Auswertung und Verarbeitung wissenschaftlicher Quellen. • Die Studierenden sind in der Lage, geeignete Forschungsmethoden für die Bearbeitung einer wissenschaftlichen Aufgabenstellung auszuwählen. • Die Studierenden beherrschen die Anwendung fachspezifischer Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens. • Die Studierenden beherrschen das Beschreiben, Systematisieren, Vergleichen, Analysieren, Interpretieren, Bewerten und Argumentieren beim Schreiben von wissenschaftlichen Texten. • Die Studierenden können wissenschaftliche Sachverhalte, vor allem eigene Ergebnisse wissenschaftlicher Arbeit, verständlich visualisieren, wirkungsvoll präsentieren und in • einem Fachgespräch angemessen kommunizieren. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Übungen zur Methodik wissenschaftlichen Arbeitens einschl. des Verfassens wissenschaftlicher Texte unter direkter Anleitung; • Eigenständige Bearbeitung einer ausgewählten wissenschaftlichen Aufgabenstellung als Projektarbeit bei mentorieller Betreuung; • Verfassen des Projektberichtes; 								

- Vorbereitung und Durchführung eines Kolloquiums zur öffentlichen Präsentation der Projektergebnisse.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- in Absprache mit der Projekt begleitenden Person

Name des Moduls: Qualitätsmanagement in der Ernährungstherapie Modulverantwortliche Lehrperson: Dipl.troph. Ulrike Böhm Lehrperson/en: Dipl.troph. Ulrike Böhm								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (6. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen einschl.</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen einschl.	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen einschl.	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):								
Lernziele: Die Studierenden verfügen über vertiefende Kenntnisse zur Qualitätssicherung der Ernährungsberatung/Ernährungstherapie. Sie <ul style="list-style-type: none"> • kennen Anforderungen an das Dienstleistungsspektrum, Ernährungsberatung/Ernährungstherapie, • sind in der Lage, Leistungsangebote für definierte Zielgruppen zu formulieren, • sind in der Lage, Leistungsangebote zu standardisieren, • kennen die Bedeutung der Dokumentation und sind in der Lage, diese dienstleistungsabhängig anzuwenden und auszuwerten, • besitzen die Kompetenz, Ergebnisse der Ernährungsinterventionsmaßnahmen zu prüfen und sicherzustellen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Definition von Dienstleistungen im Bereich der Ernährungsberatung/Ernährungstherapie • Rahmenbedingungen i.w.S. <ul style="list-style-type: none"> - Professionalisierung - Fachwissenschaftliche/fachliche Standards, Leitlinien, Handlungsempfehlungen - Arbeit in interdisziplinären Teams und Vernetzung • Rahmenbedingungen i.e.S. (Auftragsklärung, Setting, betriebswirtschaftliche Aspekte) • Struktur-, Prozess-, Ergebnisqualität und Evaluation in der Ernährungstherapie (nach dem Leitfaden Nutrition Care Process) • Klienten- bzw. Patientenorientierung 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Fallstudien aus der Ernährungsmedizin Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. med. Carl Meißner Lehrperson/en: Dr. med. Carl Meißner								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (6. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 18	Credits: 6						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">18</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">162</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	18	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	18							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	162							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Anatomie und Physiologie, Biochemie der Ernährung, Ernährung des Menschen I und II, Verpflegung in stationären Einrichtungen, Diättherapie, Klinische Ernährung, Unter- und Mangelernährung, Überernährung, Ernährungstherapie in der Geriatrie								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind in der Lage, das Wissen aus vorangegangenen Modulen zu verknüpfen und praktisch anzuwenden. • Die Studierenden besitzen grundlegendes Wissen zur Erstellung einer Ernährungsanamnese und können die Vorgeschichte des Patienten erörtern. • Die Studierenden verfügen über die Fähigkeit, Laborparameter und ärztliche Diagnosestellungen korrekt zu interpretieren und das klinische Problem zu erkennen. • Die Studierenden kennen die pathophysiologischen Gegebenheiten um differentialdiagnostische Überlegungen aufzuzeigen. • Die Studierenden kennen aktuelle und wissenschaftlich abgesicherte Ernährungs- und Diätprinzipien. • Die Studierenden sind in der Lage, individuelle Ernährungsstrategien zu entwickeln und die Ernährungstherapie zu gestalten. • Die Studierenden sind in der Lage, die praktische Umsetzung der Ernährungstherapie zu verwirklichen. 								

Inhaltliche Schwerpunkte:

- problemorientiertes Lernen an Fallbeispiele aus der Chirurgie, Intensivmedizin, Kinderheilkunde, Inneren Medizin (einschließlich Gastroenterologie, Onkologie, Geriatrie, Palliativmedizin), Neurologie und bei Unter- und Mangelernährung, bei Adipositas
- Erhebung von Ernährungsanamnesen
- Interpretation von Laborparametern und ärztlichen Diagnosen
- Ernährungs- und Diätprinzipien
- Entwicklung individueller Ernährungsstrategien
- Umsetzung der Ernährungstherapie an praktischen Beispielen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Müller; M.J.; Boeing, H.; Bösy-Westphal, A., Löser, C.; Przyrembel, H.; Selberg, O.; Weinmann, A.; Westenhöfer, A.: Ernährungsmedizinische Praxis: Methoden – Prävention. Springer. 2007
 - Ledochowski, M. (Hrsg.): Klinische Ernährungsmedizin. Springer. 2010
 - Löser, C.; Keymling, M. (Hrsg.): Praxis der enteralen Ernährung: Indikation, Technik, Nachsorge. Thieme. 2001
 - Barth, S.: BASICS Ernährungsmedizin. Urban & Fischer. 2009
- c) weitere Literatur
 - Zeitschrift: Aktuelle Ernährungsmedizin. Thieme-Verlag
 - www.medline.de (medizinische Datenbank)

Name des Moduls: Fachpraktikum Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater/Studiengangsbetreuung Lehrperson/en: -		
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: Sommersemester (6. Semester, 5 Tage)		Block (ja/nein): ja
work load: 180	davon Lehrstunden (lt. SO): 0	Credits: 6
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):		
Lehrform Praktikum (inklusive Abfassung des Praktikumsberichts)		Stunden 180
Prüfung (lt. PO): LNW (Praktikumsbericht)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Befähigung zur praktischen Anwendung der im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse • Erhöhung der sozialen Kompetenzen • Motivierung und Orientierung für nachfolgende Studienabschnitte • Orientierung zum Thema der Bachelorarbeit • Einstieg in die Branche des künftigen Arbeitsfeldes 		
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Anwendung, Ergänzung und Vertiefung der im Studium erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten • Kennenlernen der Aufgaben, Möglichkeiten und Grenzen der zukünftigen Tätigkeitsbereiche • Selbsterfahrung als Beteiligter in Problemlöseprozessen • Bearbeitung der vom Hochschulmentor gestellten Aufgaben • Erstellung des Praktikumsberichts 		
Literatur/Arbeitsunterlagen: <ul style="list-style-type: none"> • themenabhängige Festlegung 		

Name des Moduls: Bachelorarbeit und Kolloquium Modulverantwortliche Lehrperson: - Lehrperson/en: alle Lehrenden des Studienganges		
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Pflichtmodul		
Semesterlage: Wintersemester (7. Semester)		Block (ja/nein): ja
work load: 450	davon Lehrstunden (lt. SO): 0	Credits: 15
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):		
Lehrform Selbststudium	Stunden 450	
Prüfung (lt. PO): Bachelorarbeit (15 % der Bachelorendnote); Kolloquium (5 % der Bachelorendnote)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Studieninhalte 1.- 6. Fachsemester		
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Befähigung zu wissenschaftlichem Arbeiten • Befähigung, die erlernten Studieninhalte komplex und interdisziplinär anzuwenden • Befähigung zur Abfassung eines wissenschaftlichen Berichts 		
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Wahl eines geeigneten Themas • Selbstständige Durchführung aller notwendigen Arbeiten und dazugehörige umfangreiche Recherche von Quellen • Präzise Dokumentation der Methodik • Dokumentation und Diskussion der Ergebnisse • Ableitung von praxisorientierten Schlussfolgerungen • Verteidigung der Bachelorarbeit im Rahmen eines speziellen Kolloquiums vor einer mehrköpfigen Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit 		
Literatur/Arbeitsunterlagen: <ul style="list-style-type: none"> • themenabhängige Festlegung 		

Wahlpflichtmodule

Name des Moduls: Betriebsorganisation und Management Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Jens Beyer Lehrperson/en: Prof. Dr. Jens Beyer		
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie		
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul		
Semesterlage: Wintersemester (3./5. Semester)		Block (ja/nein): nein
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...):		
Lehrform		Stunden
Konsultationen		12
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung		138
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine		
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sind mit den wichtigsten wirtschaftlichen Grundbegriffen vertraut. • Die Studierenden verfügen über grundlegendes Wissen der Buchhaltung und des Rechnungswesens. • Die Studierenden kennen grundlegende Inhalte der Personalführung. • Die Studierenden kennen Abläufe und Strukturen in Unternehmen und entwickeln ein Verständnis für die Funktionsweise von Unternehmen. • Die Studierenden sind in der Lage, das Wissen für berufliche Fragestellungen im Rahmen der Ernährungsberatung/Ernährungstherapie anzuwenden. 		
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Marktformen, Transaktionen und Verträge, Preisbildung, Angebots- und Nachfrageverhalten • Kostenrechnung und Liquiditätsrechnung • Mitarbeiterführung - Führungskompetenzen, Motivation, Kommunikation und Konfliktlösung) • Grundlagen des Personalmanagements und der Organisation, Unternehmensstrukturen 		

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Literatur wird aktuell angegeben

Name des Moduls: Ernährungsphysiologische Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Claudia Meißner Lehrperson/en: Dr. Claudia Meißner								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4./6.)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Ernährung des Menschen I und II, Angewandte Ernährungslehre und Bromatologie								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die wichtigsten alternativen Ernährungsformen und sind in der Lage, diese unter ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten zu bewerten. • Die Studierenden kennen aktuelle, populäre Diäten zur Gewichtsreduktion sowie die gängigen Gewichtsmanagementprogramme und sind in der Lage, diese unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten zu bewerten. • Die Studierenden sind dazu befähigt, neue Ernährungsformen, Trenddiäten und Gewichtsmanagementprogramme selbstständig ernährungsphysiologisch zu bewerten und die Bewertung fachlich korrekt zu begründen. • Die Studierenden sind in der Lage, geeignete Ernährungsformen, Diäten und Gewichtsmanagementprogramme für bestimmte Zielgruppen zu empfehlen bzw. auszuschließen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Ausgewählte alternative Ernährungsformen und Lebensstile (z.B. Vegetarismus, Ernährung im Ayurveda, chinesische Ernährungslehre, Makrobiotische Ernährung, anthroposophisch orientierte Ernährung, Hay´sche Trennkost, Schnitzer-Kost, Rohkosternährung, Vollwerternährung) <ul style="list-style-type: none"> - historische Entwicklung - Leitgedanken, Merkmale und praktische Anwendung 								

- Energie- und Nährstoffversorgung
- Einfluss auf Erkrankungen
- in verschiedenen Lebensphasen und Bevölkerungsgruppen
- ernährungsphysiologische Bewertung
- Ausgewählte Trenddiäten zur Gewichtsreduktion und Gewichtsmanagementprogramme (z.B. Brigitte-Diät, Schlank im Schlaf, Typgerechtes Abnehmen, Fettarme Diäten, LOGI-Methode, Heilfasten, Basenfasten, Abnehmen ohne Hunger und Verzicht, Metabolic Balance, M.O.B.I.L.I.S., Weight-Watchers)
 - Ursprung
 - Theorie und praktische Anwendung
 - Energie- und Nährstoffversorgung
 - Kurzzeit- und Langzeiteffekte
 - ernährungsphysiologische Bewertung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Leitzmann, C.; Keller, M.; Hahn, A.: Alternative Ernährungsformen. Hippokrates, Stuttgart. 2005
 - Stange, R.; Leitzmann, C.: Ernährung und Fasten als Therapie, Springer, Berlin. 2010
 - Von Körber, K.; Männle, T.; Leitzmann, C.: Vollwert-Ernährung: Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. Haug, Stuttgart. 2012
 - Hajeck-Lang, B.: Handbuch Diäten. Urban und Fischer, München. 2011
 - Leitzmann, C.; Keller, M.: Vegetarische Ernährung. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. 2013

Name des Moduls: Ernährungstherapie in der Pädiatrie Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Anke Reißmann Lehrperson/en: Dr. Anke Reißmann, Simone Luttat								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4./6. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Ernährung des Menschen I und II								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse der Pädiatrie und kennen die Bedeutung einer adäquaten Ernährung im Kindes- und Jugendalter. • Die Studierenden kennen spezielle Erhebungsinstrumente zur Erfassung des Ernährungszustands im Kindes- und Jugendalter. • Die Studierenden kennen die Besonderheiten der Ernährungstherapie im Kindes- und Jugendalter. • Die Studierenden sind in der Lage, ernährungstherapeutische Maßnahmen leitliniengerecht umzusetzen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsrelevante Situationen in der Pädiatrie • Diagnostisches Vorgehen • Screening-Tools für pädiatrische Patienten • Leitlinien und aktuelle Lücken in den Leitlinien • Prävention und Therapie 								
Literatur/Arbeitsunterlagen: <ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsunterlagen <ul style="list-style-type: none"> • Studienanleitung b) Standardliteratur <ul style="list-style-type: none"> • Literatur wird aktuell angegeben 								

Name des Moduls: Ernährung und Prävention Modulverantwortliche Lehrperson: B.Sc. Applied Health Sciences Mario Hellbardt Lehrperson/en: B.Sc. Applied Health Sciences Mario Hellbardt								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4./6. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Ernährung des Menschen I und II								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die häufigsten ernährungsbedingten Erkrankungen in Deutschland. • Die Studierenden kennen das Potential und die Grenzen von Ernährung und Lebensstil in der Prävention bestimmter Erkrankungen. • Die Studierenden kennen sowohl primär- als auch sekundärpräventive Ansätze. • Die Studierenden kennen die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen für eine die Gesundheit fördernde Umwelt. • Die Studierenden wissen, welche Faktoren für erfolgreiche Präventionsprogramme erfüllt sein sollten. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsassoziierte Krankheiten (Klinik, Ursachen, Folgen, Prävention, Therapie, Kennzahlen) • Ernährungsrelevante Lebensstilfaktoren (Sozialer Status, Sport, Tabakkonsum, Rauchen, Alkohol, Kaffee, Tee, Arzneimittel, Obst- und Gemüsekonsum) • Prävention und Gesundheitsförderung: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Begriffsbestimmung ✓ Umsetzung von Ernährungs- und Lebensstilempfehlungen (Theoretische Konzepte zum Gesundheitsverhalten) ✓ Möglichkeiten und Grenzen der klinischen Prävention ✓ Ökonomische Aspekte 								

- ✓ Gesundheitsziele mit dem Fokus Ernährung
- ✓ Beispiele für Präventionsangebote zu ernährungsbedingten Erkrankungen an unterschiedlichen Settings (Kindertageseinrichtung, Schule, Betrieb, Kommunen/Städte)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Gesundheit Berlin Brandenburg (Hrsg.): Aktiv werden für Gesundheit. Arbeitshilfen für Prävention und Gesundheitsförderung im Quartier. Möller, Berlin. 2010
 - Hurrelmann, K.; Klotz, T.; Haisch, J. (Hrsg.): Lehrbuch Prävention und Gesundheitsförderung. Huber, Bern. 2010
 - Leitzmann, C.; Müller, C.; Michel, P.; Brehme, U.; Triebel, T.; Hahn, A., Laube, H.: Ernährung in Prävention und Therapie. 3. Auflage. Hippokrates, Stuttgart. 2009
 - Müller, M.J.; Trautwein, E.A.: Gesundheit und Ernährung – Public Health Nutrition. Eugen Ulmer, Stuttgart. 2005
 - Naidoo, J.; Wills, J.: Lehrbuch der Gesundheitsförderung. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA), Köln
 - Schwarzer, R.: Psychologie des Gesundheitsverhaltens. 2. Auflage. Hogrefe, Göttingen. 1996

Name des Moduls: Existenzgründung Modulverantwortliche Lehrperson: Christian Schöne Lehrperson/en: Christian Schöne								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Sommersemester (4./6. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="0" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Hausarbeit und Präsentation		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: Ernährungstherapie findet oft im Rahmen freiberuflicher Beratung statt. Eine erfolgreiche Selbständigkeit setzt die Kenntnis verschiedener Basisfaktoren voraus, die in diesem Modul vermittelt werden. Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zu <ul style="list-style-type: none"> • einer fachgerechte Planung der Gründung, • Wachstumsstrategien, • Analyse und Reaktion auf Marktentwicklungen, • Preisanalyse, • Kundenansprache. Die Studierenden sind in der Lage, ein Ideenpapier zu entwickeln, das die Basis für eine weiterführende Gründungs- und Finanzplanung bieten wird.								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Produkt und Dienstleistung • Geschäftsmodell • Unternehmer/in – Team • Markt und Wettbewerb 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Osterwalder, A.; Pigneur, Y.: Business Modell Generation: Ein Handbuch für Visionäre, Spielveränderer und Herausforderer. Campus Verlag, Frankfurt Main. 2011
 - Mc Kinsey & Company (Hrsg): Planen, Gründen, Wachsen: Mit dem professionellen Businessplan zum Erfolg. Redline, München. 6. Auflage 2011
 - Nagl, A.: Der Businessplan: Geschäftspläne professionell erstellen. Gabler Verlag / Springer Fachmedien, Wiesbaden. 2. Auflage 2005

Name des Moduls: Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem Modulverantwortliche Lehrperson: Dipl.-Gesundheitswirtin (FH) Julia Fleischer Lehrperson/en: Dipl.-Gesundheitswirtin (FH) Julia Fleischer								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3./5. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse des Gesundheitswesens in Deutschland. • Die Studierenden kennen die Grundprinzipien der gesetzlichen Krankenversicherung. • Die Studierenden kennen die wichtigsten Institutionen, Behörden und Akteure im Gesundheitswesen. • Die Studierenden können die Bedeutung der Ernährung in Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem erfassen und kennen nationalen und internationalen Verantwortlichkeiten. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Das Gesundheitssystem: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Historische Entwicklung des deutschen Gesundheitssystems ✓ Grundlagen des Gesundheitssystems: <ul style="list-style-type: none"> ○ Struktur, Finanzierung und Kosten ○ Grundprinzipien der sozialen Sicherung im Krankheitsfall ○ Die Säulen der Gesundheits-/Krankenversorgung (Krankenversicherung, ambulante ärztl. Versorgung, Arzneimittelversorgung, Krankenhausversorgung, Pflege) ✓ Demographie und Krankheitslast 								

- Gesundheitspolitik:
- Begriffsbestimmung
- Präventionspolitik
- Gesundheitsziele (Bund und Land)

- Rechtliche Situation in Deutschland
 - ✓ Sozialgesetzbuch (insbesondere SGB V)

- Zuständigkeiten auf Bundesebene:
 - ✓ Bundesministerium für Gesundheit,
 - ✓ Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz,
 - ✓ Initiativen

- Rolle der Ernährungsberatung & Budgetrelevanz in der Ernährungsmedizin
- Gremien auf EU-Ebene: Resolution des Europarates, European Nutrition for Health Alliance (ENHA), Prag-Deklaration vom 12. Juni 2009

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Rosenbrock, R., Gerlinger, T.: Gesundheitspolitik, Eine systematische Einführung. 2. Auflage. Huber, Bern. 2006
 - Schwartz, F.W. (Hrsg.): Public Health. Gesundheit und Gesundheitswesen. 2. Auflage. Urban&Fischer, München. 2003
 - Simon, M.: Das Gesundheitssystem in Deutschland. Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. 3. Auflage. Huber, Bern. 2010

Name des Moduls: Verarbeitung und Gesundheitswert von Lebensmitteln Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. W. Schnäckel Lehrperson/en: Prof. Dr. W. Schnäckel								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3./5. Semester)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 Minuten)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): keine								
Lernziele: Ziel des vorliegenden Moduls ist es, künftigen Ernährungstherapeuten ausgewählte Grundlagen der Verarbeitung von Lebensmitteln und die dabei einhergehenden Veränderungen auf Qualität und Gesundheitswert zu vermitteln bzw. ein Grundverständnis für den Zusammenhang zwischen notwendiger Verarbeitung agrarer Rohstoffe bei der Lebensmittelproduktion und den daraus resultierenden ernährungsphysiologischen Konsequenzen zu entwickeln. Dabei werden folgende Einzelziele angestrebt: <ul style="list-style-type: none"> - Die Studierenden besitzen Kenntnisse, um Prinzipien der Prozess- und Verfahrensgestaltung sowie -optimierung zu verstehen, - Die Studierenden sind in der Lage, physikalische Stoff- und Prozesskenngrößen für Lebensmittel und deren Bedeutung für den Lebensmittelproduktionsprozess sowie die Qualitätssicherung vor dem Hintergrund einer gesunden Ernährung richtig zu interpretieren. - Die Studierenden kennen die Einflüsse ausgewählter Verarbeitungsprozesse auf die Veränderung von Qualität und Inhaltsstoffen bei der Entwicklung gesunder Lebensmittel und können diese zielgerichtet auszunutzen. 								

Inhaltliche Schwerpunkte:

Technologische Aspekte der Lebensmittelqualität - Einfluss von Be- und Verarbeitung, Verpackung und Distribution

- wichtige physikalische Kenngrößen zur Messung von Produkt- und Prozessqualität – Wechselwirkungen zwischen physikalischen Messgrößen und dem Nähr- und Gesundheitswert sowie der Sensorik der Produkte
- Beeinflussung von Nährwert, Gesundheitswert und Konsumreife durch technologische Prozesse
 - Veränderungen von Lebensmittelinhaltsstoffen bei mechanischen Bearbeitungsverfahren (z.B. Mahlen, Schneiden, Pressen, Mischen, Sortieren)
 - Einfluss hoher und niedriger Temperaturen auf Nähr- und Gesundheitswert von Lebensmitteln (Sterilisation; Pasteurisation, Kühlen, Gefrieren)
 - Masseaustauschprozesse und ihre Wirkung auf die komplexe Qualität von Lebensmitteln (Trocknung, Extraktion, Salzen, Pökeln, Räuchern, Zuckern, Säuern)
 - Stoffwandlungen infolge biotechnologischer Prozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln und ihr Einfluss auf Nähr- und Gesundheitswert (Fermentation, Reifungsprozesse, Einsatz technischer Enzyme)
 - Verpackung und Qualitätserhaltung
- Einfluss technologischer Prozesse auf Angebotsform, Haltbarkeit und Ökologiewert von Lebensmitteln
- Anforderungen an und Wirkungsweise von lebensmitteltechnischen Anlagen (Rundgang mit praktischer Demonstration)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Ternes, W.: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Behr's Verlag, Hamburg. 3. Auflage 2008
 - Tscheuschner, H.D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik. Behr's Verlag, Hamburg. 3. Auflage 2004
 - Kunz, B.: Grundlagen der Lebensmittelbiotechnologie. Behr's Verlag, Hamburg. 1. Auflage 2006
 - Kurzhals, H.-A.: Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln. Behr's-Verlag, Hamburg. 1. Auflage 2007
 - Müller, G.; Weber, H.: Mikrobiologie der Lebensmittel, Grundlagen. Behr's-Verlag, Hamburg. 9. Auflage 2010
 - Hartwig, G.; von der Linden, H.; Skrobisch, H.P.: Grundlagen der thermischen Konservierung. Behr's Verlag, Hamburg. 2009

Name des Moduls: Verpflegung in stationären Einrichtungen Modulverantwortliche Lehrperson: Diplom-Ernährungswissenschaftlerin Bettina Daum Lehrperson/en: Diplom-Ernährungswissenschaftlerin Bettina Daum								
Studiengang: Bachelor Ernährungstherapie								
Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul								
Semesterlage: Wintersemester (3./5.)		Block (ja/nein): nein						
work load: 150	davon Lehrstunden (lt. SO): 12	Credits: 5						
Aufteilung der work load (in Lehr- und Lernformen, Übungen ...): <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Lehrform</th> <th style="text-align: right;">Stunden</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Konsultationen</td> <td style="text-align: right;">12</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung</td> <td style="text-align: right;">138</td> </tr> </tbody> </table>			Lehrform	Stunden	Konsultationen	12	Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138
Lehrform	Stunden							
Konsultationen	12							
Selbststudium einschl. Übung und Prüfungsvorbereitung	138							
Prüfung (lt. PO): Klausur (90 min.)		Sprache: deutsch						
Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen): Lebensmittelkunde, Ernährung des Menschen I und II, Hygiene und Toxikologie								
Lernziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden verfügen über Kenntnisse zur Versorgung/Ernährung in stationären Einrichtungen, dabei kennen sie die Grundsätze der Gemeinschaftsverpflegung sowie gängiger Diätformen bis hin zur Supplementierung und der künstlichen Ernährung. • Die Studierenden sind in der Lage, die Grundsätze des klinischen Ernährungsmanagements praktisch umzusetzen. 								
Inhaltliche Schwerpunkte: <ul style="list-style-type: none"> • Gemeinschaftsverpflegung • Diätformen • Trinknahrung, Zusatznahrung, Supplemente • künstliche enterale Ernährung • künstliche parenterale Ernährung • Erfassung des Ernährungszustandes (inkl. Anthropometrie) • Ziele und Indikation von Ernährungsinterventionen • ethische Aspekte • interdisziplinäre Ernährungsteams • Ernährungsmanagement aus Sicht der Pflege • juristische und ökonomische Aspekte 								

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- a) Arbeitsunterlagen
 - Studienanleitung
- b) Standardliteratur
 - Weimann, A.; Schütz, T.; Fedders, M.; Grünewald, G.; Ohlrich, S.:
Ernährungsmedizin, Ernährungsmanagement, Ernährungstherapie. Verlag
ecomed Medizin, Heidelberg. 2013
- c) Internetseiten
 - www.espen.de